



Guide d'utilisation du produit
Modèle 12301721
18.5" Gril au charbon Bouilloire

Outils requis pour l'assemblage
:Tournevis cruciforme
Deux clés à molette

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.

Date d'achat _____



POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.



ATTENTION :

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.



AVERTISSEMENT :

Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.

**INSTALLATEUR /
ASSEMBLEUR :**

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.



ATTENTION :

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants!
Portez des gants de protection au besoin.



AVERTISSEMENT :

DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort.
Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore.
NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, enregistrez votre appareil en ligne sur le site
www.charbroil.com/register.

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie	1
Symboles de sécurité	2
Cuisson sur le grill	3
Entretien du grill	3
Conseils pour la cuisson	3-5
Garantie limitée.	6
Liste et vue éclatée des pièces	7
Liste des pièces de quincaillerie	8
Assemblée.	7-14
Carte d'enregistrement	15

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.



DANGER : indique une situation extrêmement dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.



LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.



La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.

Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.



PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.



Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.



Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

CUISSON SUR LE GRIL

Le charbon est recommandé, mais le bois ou une combinaison de charbon et de bois peut aussi être utilisé comme source de carburant pour le grill, la source de combustible devant être placée et allumée sur le panier à braise. N'allumez pas un feu trop grand. Nous recommandons de faire partir le feu avec au maximum 1 livres de charbon (environ 15 briquettes) et d'ajouter plus de charbon au cours de la cuisson. Après avoir laissé le feu baisser, placez la grille de cuisson dans le grill. Le fait de ne pas lire et respecter les instructions pour allumer le charbon peut entraîner de graves blessures, des dommages matériels ou les deux.

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le grill dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le grill de nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier.

Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistante à une haute température. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.**

Surface de cuisson : si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du grill, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment allumer votre feu

- 1.) Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 1 livres de charbon (environ 15 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
- 2.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
- 3.) Après avoir laissé l'allume-feu liquide bien s'imprégner, allumez la pile de briquettes à plusieurs endroits afin qu'elle brûle de façon uniforme. ***Le couvercle du grill doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre grill.***
Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le grill et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.
- 4.) N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.
- 5.) Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
- 6.) Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

****Soyez toujours prudent lors de la manipulation de briquettes chaudes afin d'éviter***

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Si vous en avez moins, les briquettes ne sont pas prêtes et si elles sont toutes rouges, votre feu est probablement trop chaud. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les événements du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

LA CHALEUR DES BRIQUETTES			
	nombre de secondes que vous pouvez tenir la paume de la main à 4 pouces au-dessus des briquettes	Plage de température (°F)	indications visuelles
 BRIQUETTES CHAUDES	2	400 à 450	à peine recouvert de cendre grise; lueur rouge vive
 BRIQUETTES CHAUDES À MODÉRÉMENT CHAUDES	3	375 à 450	mince couche de cendre grise; lueur rouge vive
 BRIQUETTES MODÉRÉMENT CHAUDES	4	325 à 375	couche importante de cendre grise; lueur rouge
 BRIQUETTES MOYENNEMENT FROIDES	5	300 à 325	épaisse couche de cendre grise; faible lueur rouge

Cuisson au grill directe et indirecte

Cuisson au grill directe La majeure partie du temps, les briquettes allumées sont étendues sur une seule couche sous les aliments. Cette méthode s'appelle la cuisson directe : elle convient aux aliments qui cuisent relativement rapidement, tels que les hamburgers, les steaks et la plupart des fruits de mer. La couche unique de briquettes produit une chaleur régulière et uniforme, que le couvercle du grill soit ouvert ou fermé, et constitue la manière dont la plupart des gens cuisent au grill. Pour obtenir un meilleur contrôle, empilez une partie des briquettes sur un côté du grill, où elles produiront une chaleur intense. Vous pouvez déplacer les aliments sur la grille, en les plaçant au-dessus des briquettes très chaudes lorsque vous souhaitez les saisir ou lorsqu'il faut faire cuire un morceau épais un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille de charbon et les registres réglables pour contrôler la température dans votre grill.

Cuisson au grill indirecte Pour les aliments qui mettent plus longtemps à cuire, il est préférable d'utiliser la cuisson indirecte. Cette méthode est utilisée pour une cuisson longue et lente dans un grill au couvercle fermé. Pour la cuisson indirecte, les briquettes forment une couche de deux ou trois briquettes d'épaisseur sur un côté du grill ou sont divisées et empilées des deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté des briquettes ou entre les piles. Avec la cuisson indirecte, la cuisson des aliments commence souvent par une cuisson directe avant que les aliments ne soient placés au-dessus de la partie plus froide (vide) du grill, où ils peuvent cuire lentement et uniformément. Pour que la chaleur soit la plus uniforme possible, faites deux piles de briquettes. Il est courant de placer dans l'espace vide à côté des briquettes ou entre les piles de briquettes une lèchefrite en métal remplie d'eau, de vin, de bière, de bouillon ou d'une combinaison de ces liquides. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cela ajoute de l'humidité supplémentaire au milieu de cuisson et capte également les jus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et réduit la possibilité de flambées soudaines. (N'oubliez pas de garder une bouteille à pulvériser remplie d'eau à portée de la main pour éteindre les flambées soudaines.) Lorsque vous vous serez habitué à la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour davantage de tâches de cuisson. Bien qu'elle soit un peu plus longue, il s'agit d'une excellente méthode de cuisson : c'est une façon sûre d'empêcher les aliments de brûler et de favoriser une cuisson uniforme.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au grill. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Saveur douce

Pacanier
Pommier
Pêcher

Saveur moyenne

Caryer
Chêne blanc
Cerisier

Saveur forte

Mesquite
Chêne du Maryland
Chêne rouge

Températures de cuisson internes

Recommandées par l'USDA

Viande hachée

Bœuf, porc, veau, agneau.....160 °F
Dinde, poulet.....165 °F

Bœuf, veau, agneau frais

Mi-saignant.....145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)
À point.....160°F
Bien cuit.....170 °F

Volaille

Poulet et dinde entiers.....165 °F
Morceaux de volaille.....165 °F
Canard et oie.....165 °F

De Porc Fresh

Mi-saignant.....145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)
À point.....160° F
Bien cuit.....170 ° F

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à l'**acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyeurs abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconfort, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER, SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

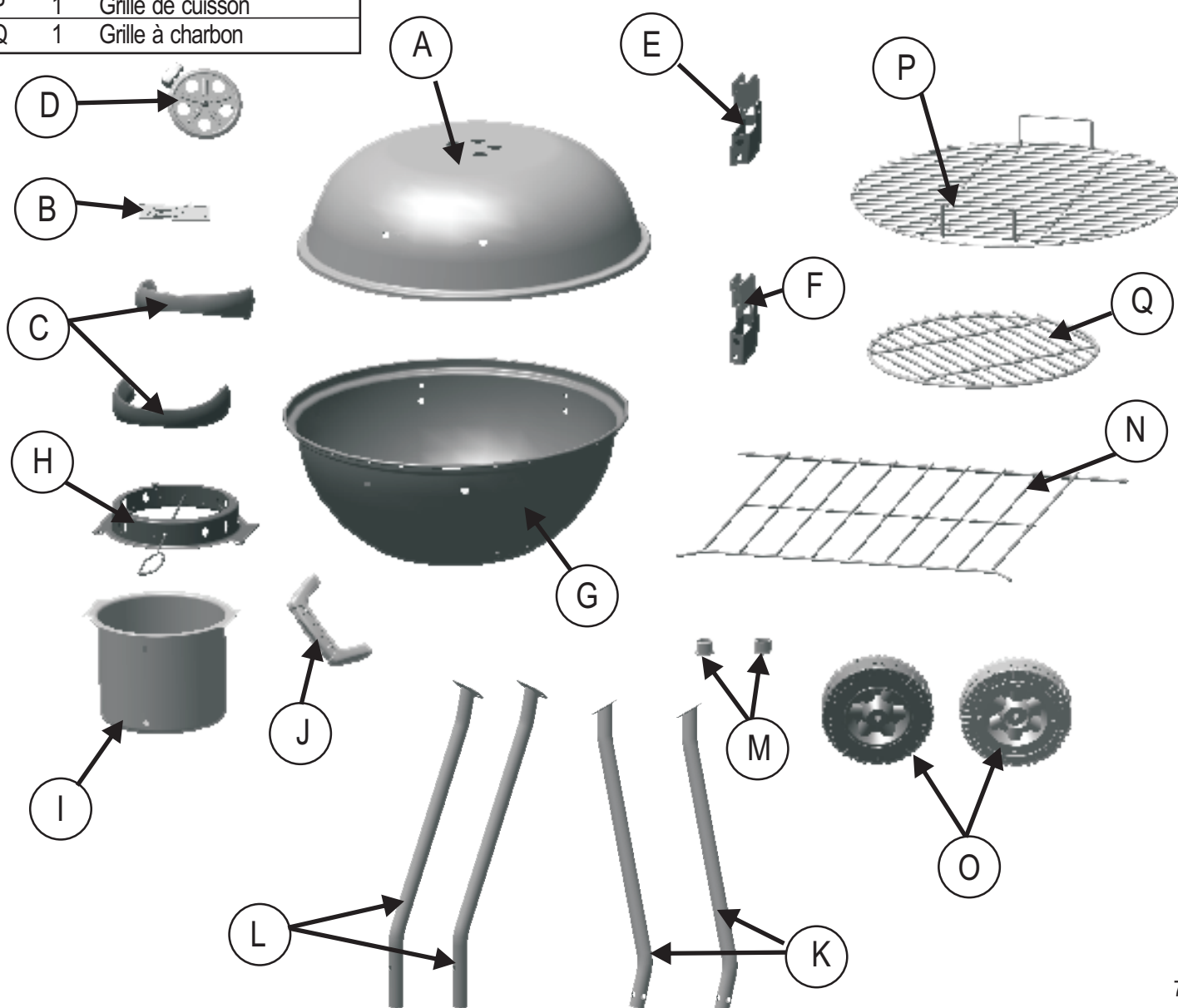
Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

LISTE ET VUE ÉCLATÉE DES PIÈCES

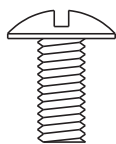
Réf.	Qté	Description
A	1	Couvercle
B	1	Plaque du logo
C	2	Poignée pour couvercle du dessus
D	1	Registre pour couvercle
E	1	Charnière / Gauche
F	1	Charnière / Droite
G	1	Cuve
H	1	Registre pour cuve
I	1	Bac à cendres
J	1	Poignée pour bac à cendres
K	2	Pied court
L	2	Pied long
M	2	Capuchon de pied
N	1	Étagère du bas
O	2	Roue
P	1	Grille de cuisson
Q	1	Grille à charbon

Non illustré

....	1	Jeu de quincaillerie
....	1	Instructions d'assemblage (anglais)
....	1	Instructions d'assemblage (français)



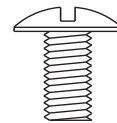
LISTE DES PIÈCES DE QUINCAILLERIE



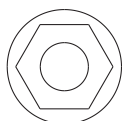
Vis 1/4-20 x 1/2 po
Qté : 16



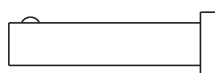
Écrou de blocage
réversible #10-24
Qté : 1



Vis #10-24 x 3/8 po
Qté : 2



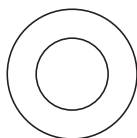
Écrou à bride 1/4-20
Qté : 22



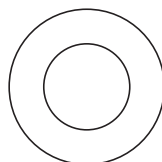
Broche de charnière
Qté : 2



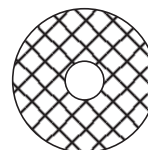
Écrou de blocage
en nylon #10-24
Qté : 1



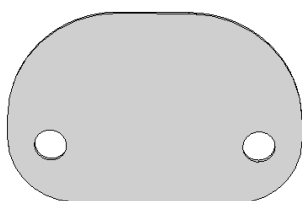
Rondelle plate 1/4
Qté : 16



Rondelle plate 8 mm
Qté : 8



Rondelle de fibre
Qté : 6



Plaque de pied
Qté : 4



Rondelle de blocage
Qté : 2



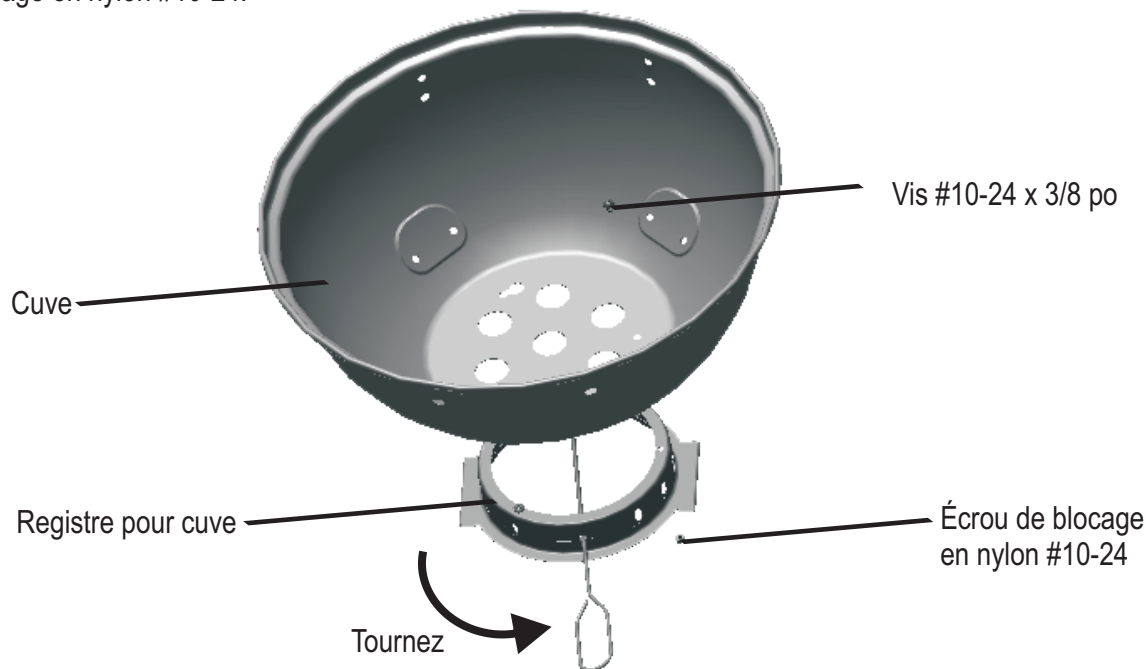
Écrou à chapeau
Qté : 2



Agrafe pour goupille d'attelage
Qté : 4

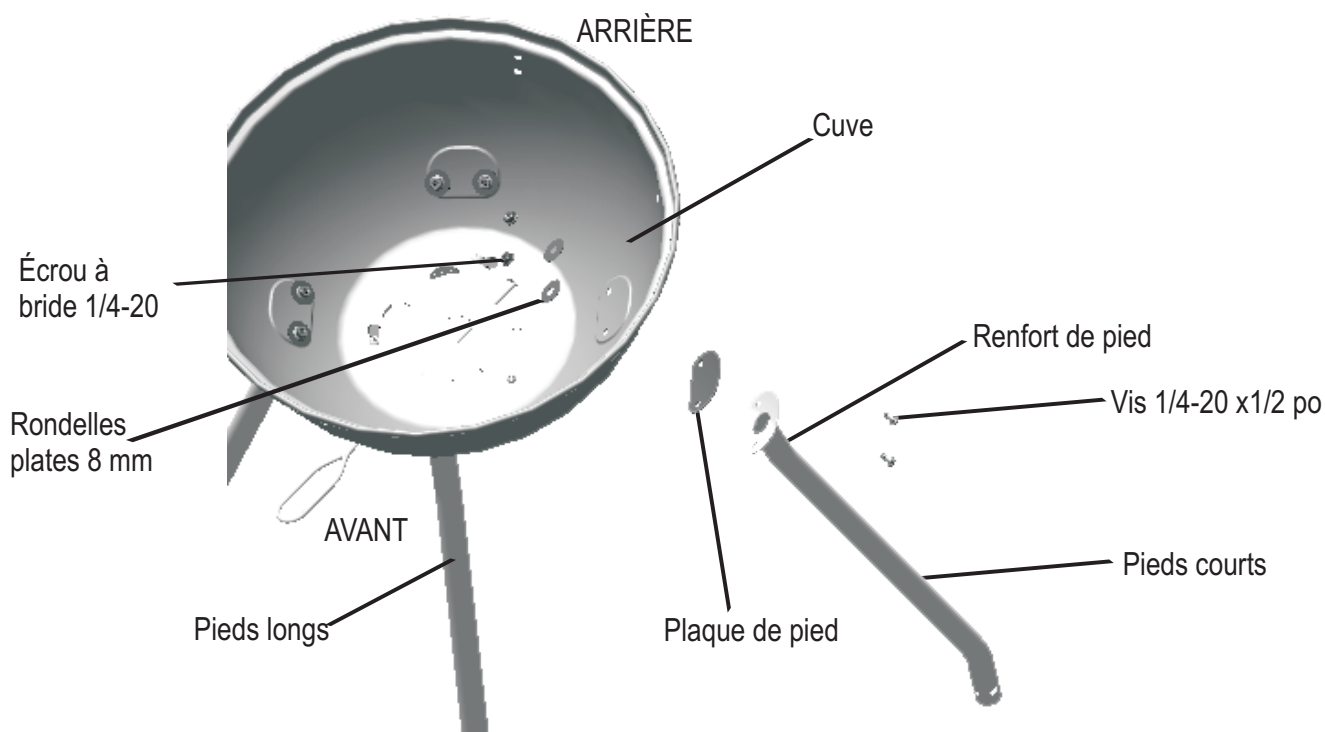
ASSEMBLAGE

- 1 Insérez les deux vis à épaulement du registre préinstallées en usine dans les fentes piriformes au fond de la cuve et tournez pour verrouiller, tel qu'illustré. Fixez en place à l'aide d'une vis (1) #10-24 x 3/8 po et d'un (1) écrou de blocage en nylon #10-24.

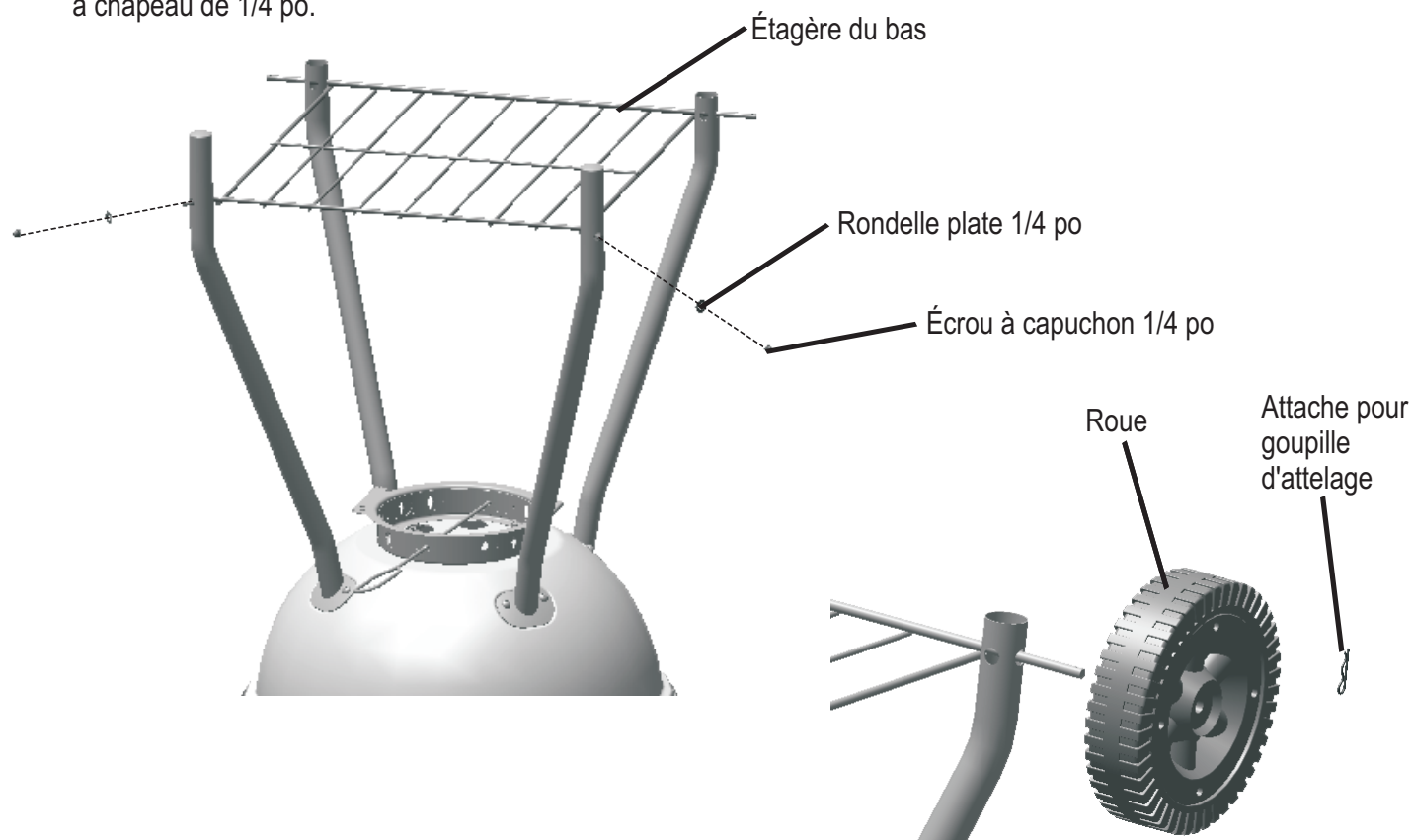


- 2 Placez les plaques de pied sur les renforts de pied tel qu'illustré; alignez les trous des renforts avec les trous au fond de la cuve. Insérez (2) vis 1/4-20 x 1/2 po dans les trous des pieds. Fixez ensuite en place à l'aide de (2) rondelles plates de 8 mm et de (2) écrous à bride 1/4-20. Répétez l'opération pour les trois autres pieds. Ne serrez pas les vis à cette étape.

REMARQUE : Les pieds courts doivent être montés sur la partie arrière de la cuve.
Les pieds longs se montent à l'avant de la cuve.

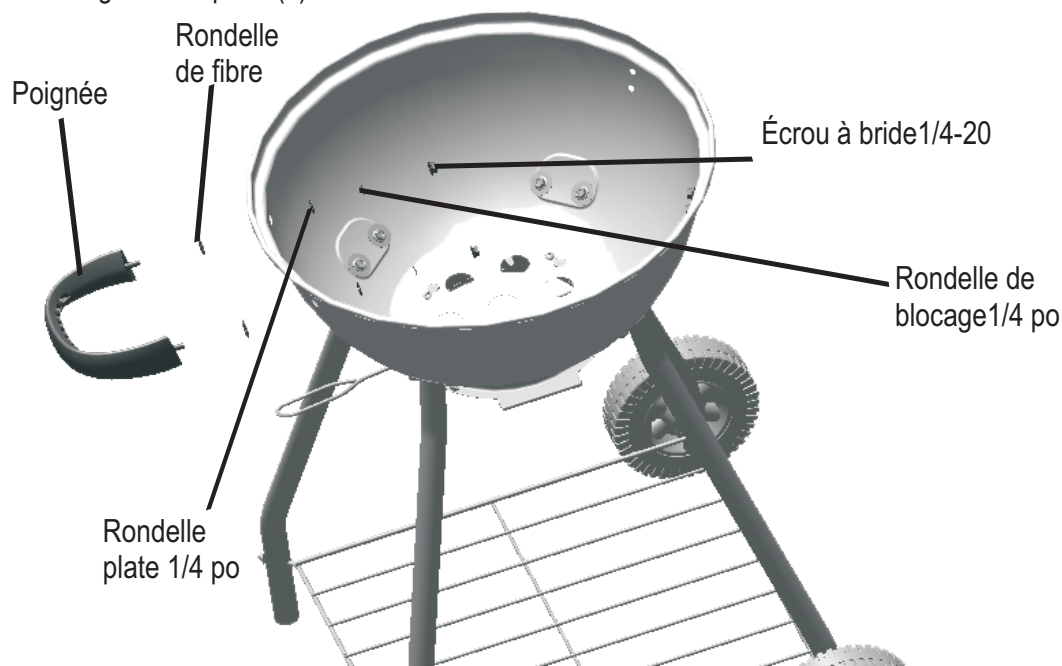


- 3** Retournez délicatement le gril à l'envers, tel qu'illustré. Prenez bien soin de ne pas écailler ni égratigner la porcelaine. REMARQUE : Il est possible que vous ayez à basculer l'étagère du bas pour la mettre en place. Il vous faudra peut-être aussi écarter les pieds pour installer l'étagère. Insérez l'étagère du bas dans les trous des pieds du gril, tel qu'illustré. Faites coulisser les roues sur l'étagère du bas, puis insérez ensuite l'agrafe pour goupille d'attelage dans le trou de la tige. Fixez l'étagère du bas aux pieds longs à l'aide de (2) rondelles plates de 1/4 po et de (2) écrous à chapeau de 1/4 po.

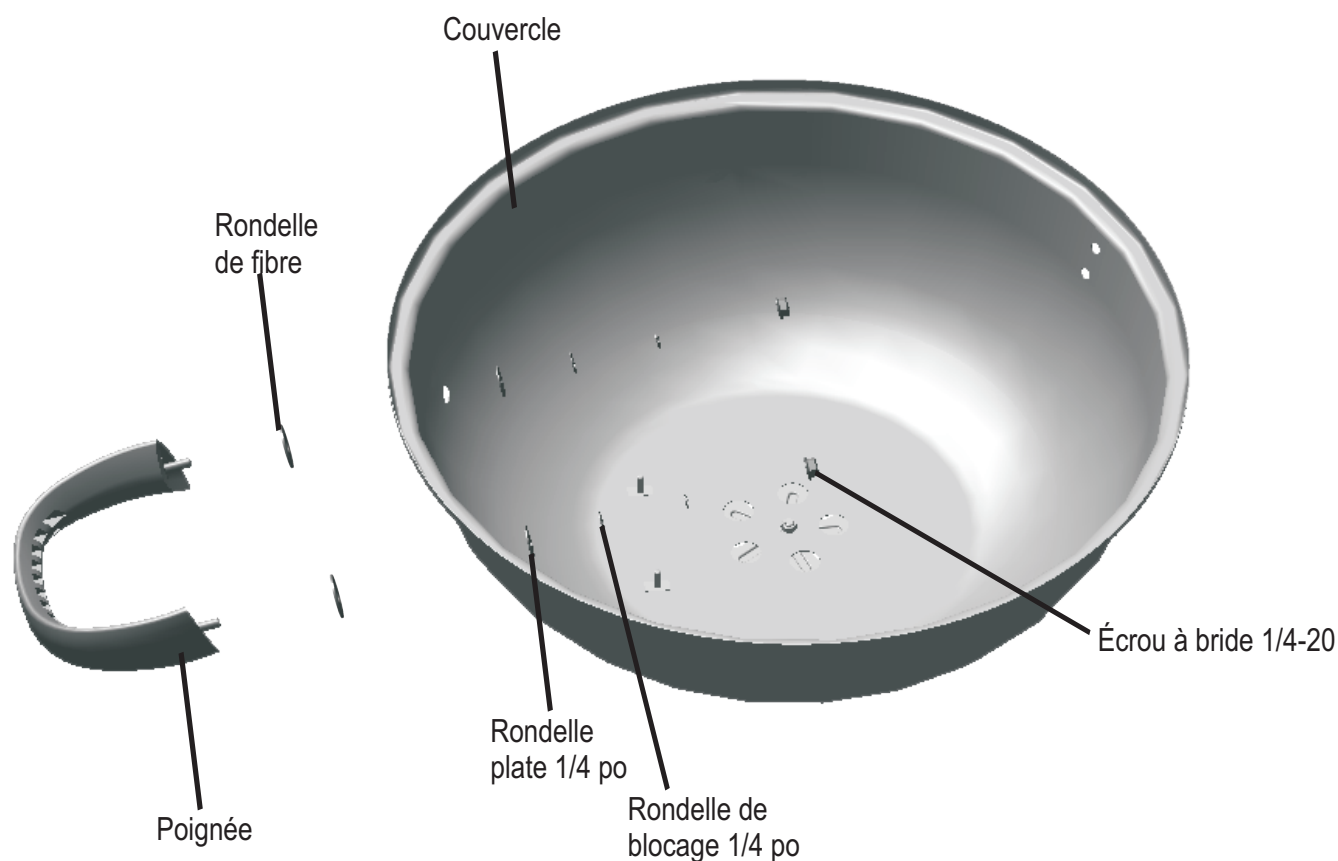


Remarque : Les moyeux de roue doivent faire face aux pieds.

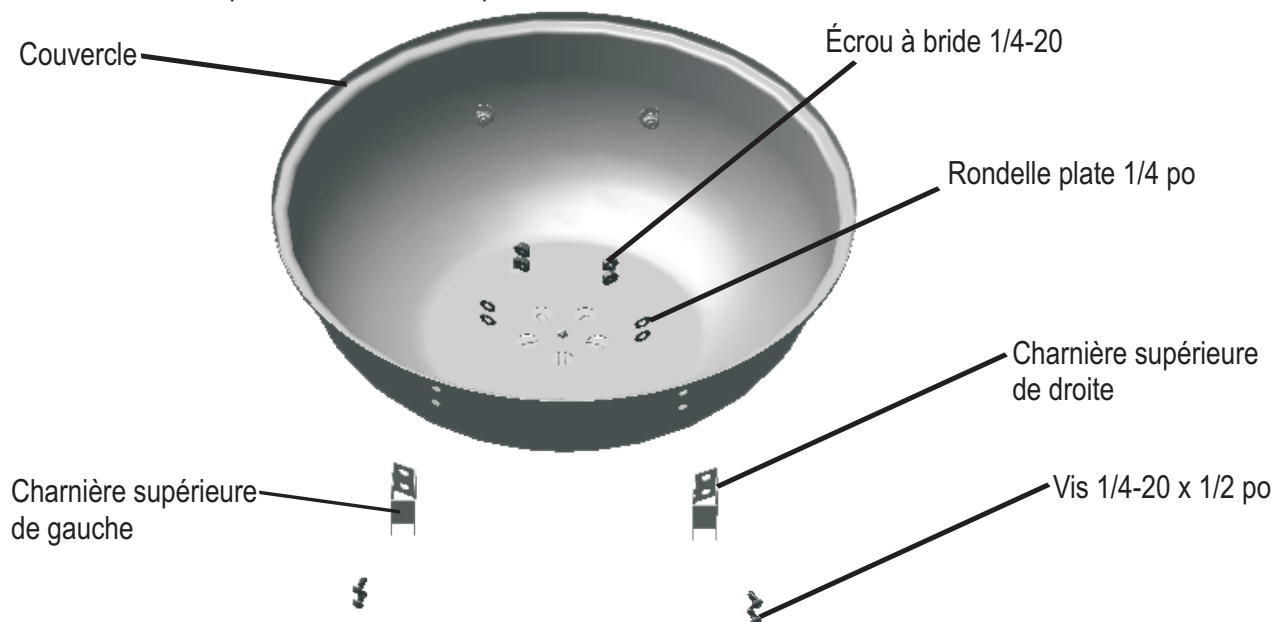
- 4** Retournez délicatement le gril à l'endroit, tel que montré. Prenez bien soin de ne pas écailler ni égratigner la porcelaine. Serrez toutes les pièces de quincaillerie aux pieds avant de continuer. Installez les rondelles de fibre sur les tiges de la poignée. Insérez les tiges de la poignée dans la cuve. Fixez-la en place à l'aide de (2) rondelles plates de 1/4 po, (2) rondelles de blocage de 1/4 po et (2) écrous à bride 1/4-20.



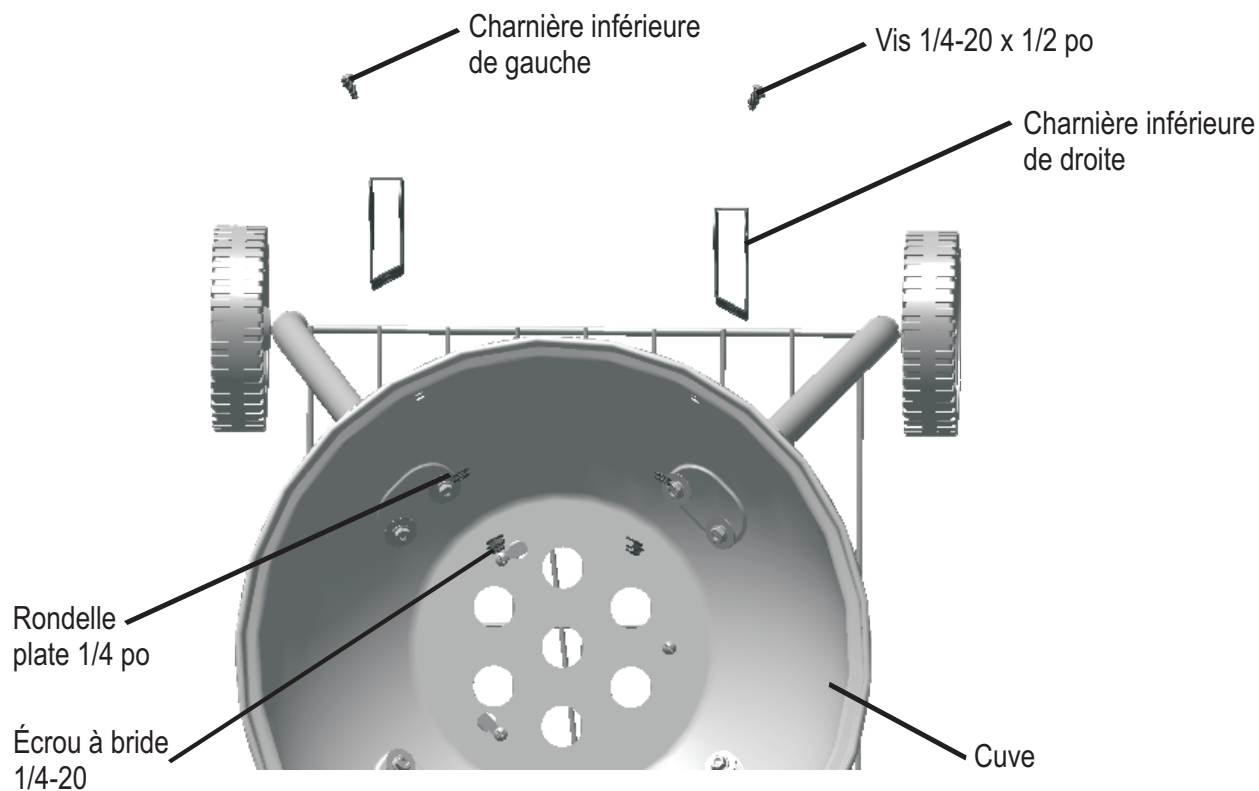
- 5** Placer (2) rondelles de fibre sur les tiges de la poignée. Insérez les tiges de la poignée dans les orifices du couvercle. Fixez-la en place à l'aide de (2) rondelles plates 1/4 po, (2) rondelles de blocage 1/4 po et (2) écrous à bride 1/4-20.



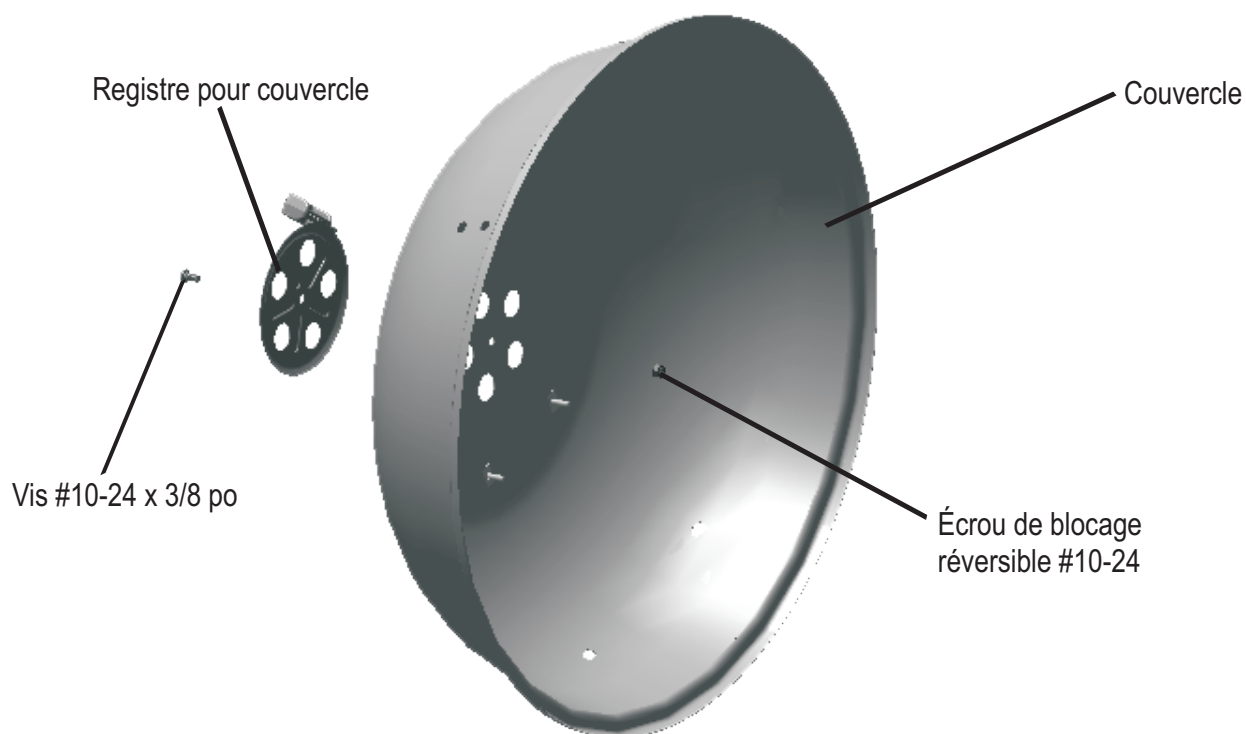
- 6** Assemblez la charnière supérieure de gauche et le couvercle et fixez-la en place à l'aide de (2) vis 1/4-20 x 1/2 po, (2) rondelles plates 1/4 po et (2) écrous à bride 1/4-20. Répétez la même opération pour la charnière supérieure de droite. Ne serrez pas les vis à cette étape.



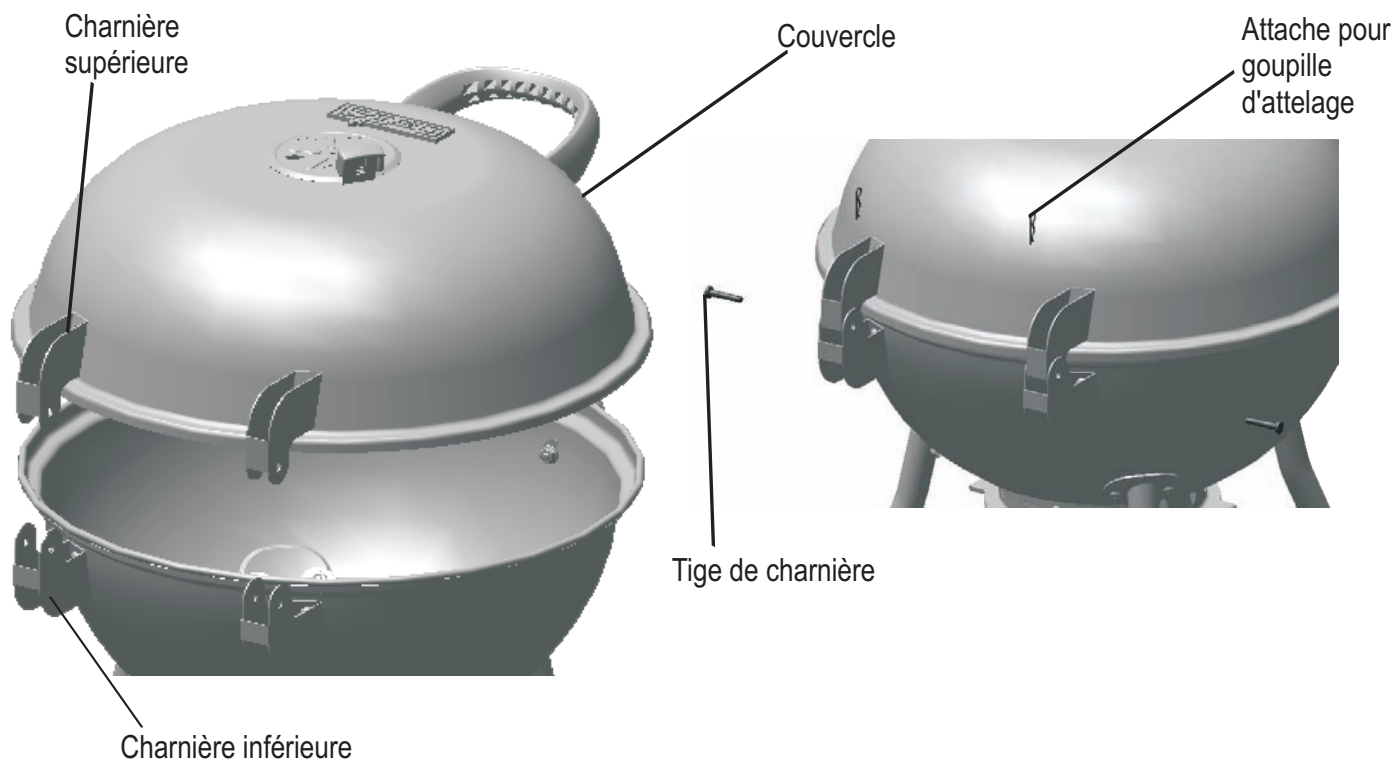
- 7** Assemblez la charnière inférieure de gauche à la cuve et fixez-la en place à l'aide de (2) vis 1/4-20 x 1/2 po, (2) rondelles plates 1/4 po et (2) écrous à bride 1/4-20. Répétez la même opération pour la charnière inférieure de droite. Ne serrez pas les vis à cette étape.



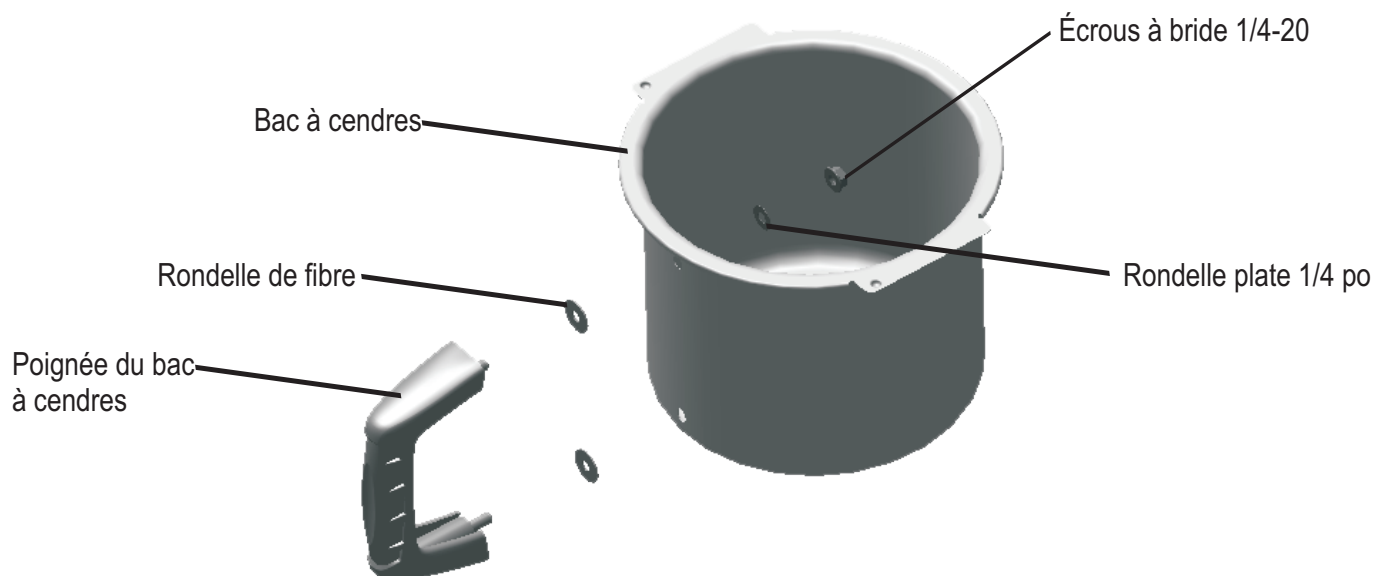
- 8** Fixez le registre du couvercle au couvercle à l'aide de la vis #10-24 x 3/8 po et de l'écrou de blocage réversible #10-24. Attention : Ne pas trop serrer, le registre doit être facile à mouvoir.



- 9** Placez le couvercle sur la cuve, alignez les charnières puis insérez la tige de la charnière et l'attache pour goupille d'attelage. Serrez toutes les vis des charnières.



- 10** Placez (2) rondelles de fibre sur les tiges de la poignée du bac à cendres. Insérez la poignée dans le bac à cendres et fixez-la en place à l'aide de (2) rondelles plates 1/4 po et de (2) écrous à bride 1/4-20.



- 11** Faites coulisser le bac à cendres sur le registre de la cuve. Installez la grille à charbon dans la cuve. Placez la grille de cuisson sur la cuve, tel qu'illustré.





Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)

(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTÉE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

*Required / Necesario / Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* **1** First Name | Nombre | Prénom Initial | Inicial | Initiale Last Name | Apellido | Nom de Famille

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue)

Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.

City | Ciudad | Ville

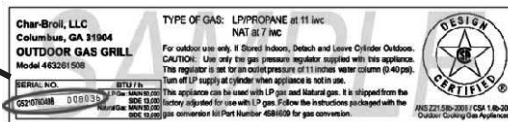
State | Estado | Province

Zip Code | Código Zip | Code Postal

* **2** E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique

* **3** Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone

* **4** Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle



Serial Number | Número de serie | Numéro de série

STICKER ON PRODUCT

6 Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat

\$

7 Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin

8 Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat

9 Your Gender | Sexo | Sexe:

☐ Male | Masculino | Masculin

☐ Female | Femenino | Féminin

10 Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiser/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration

P.O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

* **5** Attach copy of your sales receipt here.

Adjunte aquí la copia de su recibo de compra

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completar este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

Merci de votre récent achat d'un produit Char-Broil!

Veuillez l'enregistrer sur le site www.charbroil.com afin de recevoir une offre spéciale
www.charbroil.com/register

Vous y trouverez de très utiles renseignements sur tous les sujets suivants

- Produits
- Accessoires pour le grill
- Pièces de rechange
- Soutien aux clients
- Délicieuses recettes
- Conseils de nos experts de la cuisine pour la cuisson sur le grill
- Événements spéciaux et promotions
- Partagez vos secrets de la cuisine sur le grill
- Parcourez notre magasin en ligne
- Et plusieurs autres sujets!



Char-Broil®

www.charbroil.com

Pour tous vos besoins en matière de cuisson sur le grill!

